

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 22/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rápido
ao produto



Hotelequip.pt

Fritadeira Industrial Elétrica Dupla 13+13L Linha 700

Informacoes do Produto

SKU:	CHMFRE77A	Modelo:	MFRE77A
Marca:	CLIMA	EAN:	N/D
Peso:	72 kg	Dimensões:	280 x 340 x 240 cm

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	CLIMA
Modelo	MFRE77A
Capacidade (L)	11–15 L
Energia	Elétrico
Instalação	De Bancada

Linha	700
Potência	Mais de 15 kW
Tensão	400V Trifásico
Tipo	Fritadeira

Descricao Resumida

Fritadeira industrial elétrica dupla com 2x13L de capacidade e 18kW de potência. Ideal para cozinhas profissionais de alto volume, garantindo eficiência.

Descricao Completa

Fritadeira Elétrica Dupla — Principais Vantagens

Concebida para otimizar o desempenho em cozinhas profissionais de alta exigência, esta fritadeira industrial elétrica com duas cubas de 13 litros cada oferece uma capacidade excecional. A sua estrutura robusta em aço inoxidável AISI 304, com construção monobloco, garante durabilidade e facilidade de higienização, essencial para ambientes de restauração movimentados.

Este equipamento integra um sistema de segurança avançado, com termóstato regulável que mantém a temperatura do óleo dentro dos parâmetros seguros, prevenindo sobreaquecimentos. As resistências elétricas blindadas em aço inoxidável, facilmente rebatíveis, simplificam as operações de limpeza e desinfecção diárias, contribuindo para a manutenção de elevados padrões de higiene.

Aplicações Profissionais

Ideal para restaurantes, hotéis, cantinas e qualquer estabelecimento que necessite de uma solução de fritura de volume médio a alto. A configuração de dupla cuba permite a preparação simultânea de diferentes tipos de alimentos, evitando a contaminação cruzada de sabores e otimizando o fluxo de trabalho durante os períodos de maior afluência. Este aparelho é uma mais-valia para cozinhas que procuram eficiência e versatilidade na preparação de pratos fritos.

A recuperação rápida da temperatura do óleo, graças à potente resistência elétrica, assegura resultados fritos perfeitos, crocantes e saborosos, desde batatas fritas a anéis de cebola e outros petiscos. O depósito de recolha de óleo com filtro integrado simplifica o processo de drenagem e prolonga a vida útil do óleo, reduzindo custos operacionais.

Características Técnicas

Característica	Detalhe
Capacidade Cuba	13 + 13 litros
Potência	18,0 kW
Tensão	400 V
Dimensões Cuba	280x340x240h mm
Dimensões Globais	700x714x850h mm
Peso	72 kg

Perguntas Frequentes

Qual a vantagem de ter duas cubas independentes?

As duas cubas permitem fritar diferentes alimentos em simultâneo, sem mistura de sabores, e oferecem flexibilidade para operar apenas uma em momentos de menor movimento, otimizando o consumo de energia.

É fácil limpar esta fritadeira?

Sim, as cubas em aço inoxidável com esquinas arredondadas e resistências rebatíveis foram concebidas para facilitar a limpeza e desinfeção, assegurando uma manutenção rápida e eficiente do equipamento.

Que tipo de segurança oferece este modelo?

Conta com um termóstato de segurança e regulação termostática da temperatura do óleo, garantindo que o equipamento opere sempre dentro dos parâmetros seguros e prevenindo qualquer risco de sobreaquecimento.

Qual é a potência total do aparelho?

Esta fritadeira possui uma potência combinada de 18 kW (9 kW por cuba), o que assegura um aquecimento rápido e uma eficiente recuperação da temperatura do óleo, mesmo com uso intensivo.

Serve para qualquer tipo de estabelecimento profissional?

Absolutamente. É uma solução versátil para qualquer cozinha profissional, desde restaurantes a hotéis e cantinas, que procura durabilidade, eficiência e segurança na preparação de alimentos fritos.